

농축산업 분야 외국인 근로자(E-9) 체류·취업활동 기간 연장

농림축산
식품부



올해 4월 13일부터 12월 31일까지 기간이 만료되는 농축산업 분야 외국인 근로자(E-9)에 대한 체류·취업 활동 기간이 연장될 것으로 보인다.

이번 조치로 농축산업 분야의 경우 4월 13일부터 12월 31일까지 체류·취업 활동 기간이 최초로 만료되는 5천315명의 외국인 근로자가 1년간 더 일할 수 있게 됐다.

이와 함께 4월부터 본격적으로 인력 수요가 증가하는 농번기 일손 부족을 최소화하기 위해 지난해 1년간 연장조치를 받았던 외국인 근로자 중 4월 13일부터 6월 30일에 기간이 만료되는 2천375명의 취업 활동 기간도 50일 연장됐다.

또한, 2020년부터 지속적으로 감소하던 농축산업 분야 고용허가제 외국인 근로자(E-9) 근무 인원이 올해 1월부터는 소폭 증가세로 돌아서고 있다. 올해 입국 인원도 3월 18일 기준으로 1천034명으로 지난해 연간 전체 입국 인원의 절반이 넘는 규모다.

농식품부는 이번 연장조치와 함께 현재와 같은 규모로 입국이 지속된다면, 농축산분야의 전체 외국인 근로자 근무 인원 증가세는 4월부터 본격화될 것으로 예상된다고 밝혔다.

한편 농번기 등 농업인력 수요가 집중되는 기간에 3~5개월간 고용할 수 있는 외국인 계절 근로자도 86개 지자체에 1만1천472명이 배정됐다.

NEWS

‘사료비 부담 절감’ 축산농가에 용자 지원



강원도가 신종 코로나바이러스 감염증(코로나19)과 국제 곡물가격 상승 등으로 어려움을 겪는 도내 축산농가와 소상공인 지원에 나섰다.

강원도는 24일 도내 축산업 등록제에 참여한 축산농가 및 법인을 대상으로 사료비 부담 경감을 위한 ‘사료 직거래 활성화자금’을 투입한다고 밝혔다. 총 투입 예산은 114억원 규모다.

지원조건은 용자 100%로 금리는 1.8%다. 2년 일시상환 조건으로 용도는 신규 사료 구매와 기존 사료 외상금액 상환에만 해당한다.

지원축종은 한육우, 낙농, 양돈, 양계, 오리 등이다. 한도는 한육우와 낙농, 양돈, 양계, 오리의 경우 최대 6억원까지 가능하다. 최근 이상기온으로 개체 수가 감소한 꿀벌 등 ‘기타 가축’에 대해서는 9000만원까지 지원한다.

도는 우크라이나 사태 장기화에 따른 국제 곡물가격 상승 등으로 축산농가의 어려움이 가중된 만큼 사료비 지원을 통해 영세농가를 우선 지원한다는 방침이다.

다음 달부터는 금융 사각지대에 놓인 도내 취약계층 소상공인을 위해 50억 원 규모의 용자지원도 추진한다. 지원대상은 제1금융권 이용이 어려운 저소득층(연소득 3500만원 이하 및 차상위계층)과 장애인, 다문화가정 사업자 등이다. 대출금액은 업체당 최대 2000만원이며 금리는 평균 3~4% 안팎이다.

〈세계일보〉

강원도

NEWS

축산업계

NEWS

정황근 농식품부 장관 취임



정황근 농림축산식품부 장관은 지난 5월 11일 “식량주권을 확보하고 국민들께 안전한 먹거리를 제공하겠다”면서 취임 일성으로 ‘식량주권’을 강조했다. 정 장관은 이날 정부세종청사에서 열린 취임식에서 “자급률이 낮은 밀과 콩의 국내 생산기반과 비축 인프라를 확충해 쌀에 편중된 자급 구조를 밀과 콩 등 주요 곡물로 확대하겠다”며 이같이 밝혔다.

포괄적·점진적 환태평양경제동반자협정(CPTPP) 가입을 둘러싼 사회적 갈등과 관련해서는 “농업계와 충분히 소통하면서 농업의 민감성을 반영한 협상 전략을 마련할 것”이라면서 ‘소통’ 의지를 내비쳤다.

그는 “시급한 현안은 농업계와 긴밀히 소통하면서 함께 해결해 나가겠다”며 “(CPTPP) 참여가 불가피한 상황이 될 경우 충분한 수준의 농업 분야 보완 대책을 마련할 것”이라고 설명했다.

정 장관은 또 “농업직불금을 5조원으로 늘리겠다”며 “기본 직불제의 사각지대를 해소하고 선택직불제를 확대할 것”이라고 밝혔다. 그러면서 “농업의 경영 부담을 줄이기 위해 농촌 인력을 안정적으로 공급하고 밭 기계화, 비료 할인 공급, 사료 할당관세 물량 확대를 추진할 것”이라고 덧붙였다.

<아시아경제>

공정위, 육계협회에도 과징금 ‘철폐’

공정위가 결국 육계협회에 제재를 가하기로 결정했다.

공정거래위원회는 지난 4월 17일 한국육계협회(회장 김상근)가 협회 구성 사업자들의 닭고기 판매가격, 출고량 등을 인위적으로 결정했다고 판결을 내리고 시정명령과 함께 과징금 12억100만원을 부과 함은 물론, 검찰에 고발하기로 했다고 밝혔다. 육계협회가 공정거래법상 사업자단체 금지행위를 주도했다는 것이다.

공정위는 지난 2017년 부터 가금육업계의 가격 담합 혐의와 관련 조사에 착수, 종계·삼계·육계 사업자들에게 대해 순차적으로 제재를 하고 있다. 이번 공정위의 결정은 특히 육계협회가 닭고기 품목의 담합 주요 창구역할을 하며 닭고기 가격 및 출고량 등을 인위적으로 결정해왔다고 판단했기 때문이다.

이에 대해 육계협회는 억울하다는 입장이다. 육계협회는 지난 18일 이와 관련해 반박문을 발표하고 “최종 결과가 송달되면 즉각 이의신청과 함께 항소할 계획”이라고 밝혔다.

공정위의 이번 제재가 수급조절이 필수인 농산물의 특성과 관련 담당부처(농림축산식품부)의 행정지도를 고려하지 않고 그들만의 잣대로 내려진 처분이라는 것.

담당부처의 승인과 지시에 따라 시행한 수급조절에 대해 원종계, 삼계, 육계, 여기에 더해 협회까지 저인망식으로 책임을 전가하는 처분은 부당하다고 주장했다.

공정위의 제재에 따라 ▲닭고기 생산업체의 도산 ▲전후방 연관산업 및 농가의 연쇄 부실 ▲일부 대형 업체에 의한 독과점 형성 ▲가격 급등락으로 시장 혼란 ▲수입 닭고기에 의한 국내 시장 잠식 등 닭고기 산업의 붕괴 위기가 우려된다는 것이다.

육계협회 김상근 회장은 “치킨 가격에서 닭고기가 차지하는 비중이 20% 내외여서 배달앱 수수료나 배달운임에도 미치지 못하는 것이 현실인데 마치 닭고기의 수급조절이 치킨값이 비싸게 된 원인으로 호도되는 것이 억울할 따름”이라면서 “회원사들의 반대에도 불구하고 이를 설득, 농식품부의 정책에 순응한 결과가 오히려 부메랑이 되어 회생 불능의 상태에 이르게 될 것이라고는 전혀 생각지 못했다. 향후 대응에 대해서는 회원사와 상의해서 진행할 것”이라고 밝혔다.

〈축산신문〉

육계업계

MEGWS

식품의약품 안전처

NEWS

“축산물 HACCP 인증 서두르세요”

식품의약품안전처는 올해 말까지 안전관리인증기준(해썹·HACCP)을 의무적으로 인증받아야 하는 식육가공업소와 식육포장처리업소는 조속히 해썹 인증을 신청해달라고 4월 20일 당부했다.

식약처는 식육가공품의 안전관리 강화를 위해 2018년부터 연매출액 20억 원 이상(2016년 기준)인 식육가공업소(1단계)를 시작으로 해썹 의무적용을 단계적으로 진행해왔다. 연매출액 1억원 이상(2016년 기준)인 3단계 의무적용 업소는 올해 11월 30일까지 인증을 받아야 한다.

해썹 의무적용 대상은 햄, 소시지 등을 생산하는 식육가공업소 중 2016년 기준 매출액이 1억원 이상인 곳과 분쇄가공육 등 포장육을 생산하는 식육포장처리업소 중 2020년 매출액이 20억원 이상인 곳이다.

식약처는 “해썹 의무적용 대상 영업자는 의무기간이 도래하기 전까지 반드시 인증을 받아야 하며, 하반기에 신청이 집중될 것을 대비해 가급적 상반기에 인증 신청하는 것을 권장한다”고 했다.

인증기한 내 해썹 의무적용 대상 영업자가 인증을 받지 않고 제품을 생산할 경우 안전관리인증기준 미준수로 인한 행정처분을 받게 된다.

한국식품안전관리인증원은 해썹 준비 업체의 인증을 돕기 위해 전화상담, 현장 방문 사전진단, 무상 맞춤형 기술지원 등 지원프로그램을 운영하고 있다. 인증완료 후에는 신청순서대로 최대 1000만원까지 위생시설 개선자금을 지원받을 수 있다.

인증심사·기술지원과 관련한 자세한 사항은 한국식품안전관리인증원 누리집(www.haccp.or.kr)에서 확인하거나 인증관리팀(043-928-0117) 또는 지역별 지원에 문의하면 자세한 안내를 받을 수 있다.

식약처는 “이번에 추진되는 해썹 의무적용이 축산물의 안전관리 수준을 한 단계 더 높이는데 도움을 줄 것으로 기대하며, 앞으로도 해썹 의무적용 대상 업소가 차질없이 인증을 준비할 수 있도록 적극적으로 지원하겠다”고 밝혔다.

<뉴스시스>

주요 축산물 유통비용률 평년과 비슷

지난해 주요 축산물 유통비용률이 47.7%로 평년과 비슷한 수준인 것으로 조사됐다.

유통비용률은 소비자 가격에서 농가 수취가격을 제외한 것으로 산지에서 소비자까지 유통되는 비용을 백분율로 환산한 것이다.

축산물품질평가원은 최근 '2021년 축산물 유통정보 조사' 결과를 발표하고 이같이 밝혔다. 지난해 주요 축산물의 유통비용률은 47.7%로 평년과 비슷한 수준이지만 닭고기를 제외한 모든 품목은 내림세를 기록했다.

조사 결과에 따르면 품목별 유통비용률은 쇠고기 48.1%(전년대비 -0.1%p), 돼지고기 48.7%(-1.2%p), 오리고기 35.0%(-11.4%p), 계란 37.0%(-9.0%p)로 전반적으로 하락했고 닭고기는 57.1%(+2.0%p)로 유일하게 오름세를 기록했다.

이번 조사에서 주요 축산물의 생산·도매·소매가격은 전년 대비 모두 상승한 것으로 나타났다. 소비자 가격 기준 쇠고기(한우), 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 계란, 벌꿀은 각각 6.7%, 8.9%, 14.1%, 42.9%, 43.7%, 5.4% 상승한 것이다.

품목별로 판매량이 가장 많은 업체는 쇠고기·돼지고기가 정육점, 닭고기는 프랜차이즈, 오리고기는 일반음식점, 계란은 대형마트로 나타났다. 이들 업체의 점유율은 쇠고기 28.5%(전년비 -2.8%p), 돼지고기 25.6%(+0.7%p), 닭고기 37.3%(+13.7%p), 오리고기 44.7%(-1.2%p), 계란 29.3%(-9.1%p)로 조사됐다.

특히 이번 조사는 올해부터 조사 대상에 온라인과 하나로마트를 추가해 가격과 판매량 등을 더 정확하게 확인할 수 있게 됐다는 게 축평원 측의 설명이다.

장승진 축평원장은 "이번 보고서에 수록된 내용이 정책수립, 학술연구, 중장기 시장분석 등의 다양한 목적으로 널리 활용되기를 바란다"고 전했다.

〈농축유통신문〉

축산물
품질평가원

NEWS !

다향

NEWS

훈제오리 3종 신제품 출시



다향이 다양함을 추구하는 MZ세대를 타겟으로 하는 훈제오리 신제품 3종을 출시했다.

다향 훈제오리 3종은 다양함과 새로운 맛을 추구하는 MZ세대를 겨냥한 신제품이다.

100% 국내산 오리고기와 국내산 참나무를 이용한 훈연공법으로 조리해 기름기를 쏙 빼고 담백한 풍미를 살렸으며, 다양한 맛으로 출시돼 기호에 따라 제품을 선택해 즐길 수 있는 것이 특징이다.

이번에 신제품은 다향훈제오리 허브갈릭, 블랙페퍼, 탄두리 등 3종의 맛으로 슬라이스로 출시됐다.

‘다향훈제오리 허브갈릭’은 훈제오리에 한국인이라면 누구나 좋아하는 마늘 맛을 더한 제품이다. 오리고기와 궁합이 좋은 국내산 마늘을 사용하여 오리고기의 풍미를 극대화했다. ‘다향훈제오리 블랙페퍼’는 최근 MZ세대를 중심으로 인기를 끌고 있는 블랙페퍼를 사용한 시즈닝으로 오리고기의 잡내를 잡아주고, 블랙페퍼 특유의 향이 오리고기와 잘 어울리는 제품이다. 또 ‘다향훈제오리 탄두리’는 인도풍 향신료를 조합하여 훈제오리에 깊은 풍미를 더한 제품으로, 이국적인 맛과 향이 특징이다.

다향 관계자는 “이번 신제품은 오리고기에 대한 편견을 깨고 다양함을 추구하는 MZ세대들의 입맛을 사로잡는 훈제오리 제품”이며, “훈제오리의 풍미와 잘 어울리는 다양한 맛으로 출시했기에 취향과 입맛에 따라 더 맛있고 건강하게 즐길 수 있기를 바란다”고 말했다.

〈로이슈〉

오리가공기업 유피에프앤비, 정읍에 ‘동지’



국내 최대 오리고기 가공업체 ㈜다솔의 자회사인 (주)유피에프앤비(대표 최규호)가 전북 정읍시 신태인 신용육가공농공단지에 동지를 튼다.

지난 4월 8일 정읍시청에서는 유진섭 시장과 유피에프앤비 최규호 대표를 비롯한 양측 관계자들이 함께한 가운데 유피에프앤비의 총 517억원 규모 투자협약이 체결됐다.

협약에 따라 유피에프앤비는 신태인 신용육가공농공단지 내 3만4802㎡(1만527평) 부지에 517억원을 투자함으로써 신설 공장과 함께 생산시설을 갖추게 된다.

올해 안으로 착공해 2023년 준공할 예정이며 준공 이후 110여 명의 직원을 고용할 예정이다.

시는 투자보조금 지원과 인허가 절차 진행 등 행정적 제반사항에 대해 적극적으로 협조할 방침이다.

유피에프앤비는 기존 열을 이용한 정육살균 방식에서 탈피, 초고압(HPP)을 이용해 유해균과 미생물을 살균하는 기법을 적용해 더 안전하고 신선한 가공육을 생산·판매할 계획이다. 또 악취발생 요인인 오리 등 원육의 도축은 다솔의 장흥공장에서 처리해 유피에프앤비 정읍공장에 납품할 예정이어서 냄새로 인한 민원발생도 줄일 수 있게 됐다.

<뉴스스>

(주)유피에프
앤비

NEWS!